Seria BT621

Piekarnik do zabudowy

instrukcja obsługi

wyobraź sobie możliwości

Dziekujemy za wybór produktu firmy Samsung.
Prosimy o jego rejestrację na stronie

www.samsung.com/global/register

SAMSUNG

używanie niniejszej instrukcji obsługi

Dziękujemy Państwu za zakup piekarnika do zabudowy SAMSUNG. Niniejsza instrukcja obsługi zawiera wiele cennych informacji na temat bezpieczeństwa jako wsparcie podczas używania i utrzymywania urządzenia.
Prosimy o poświęcenie czasu na przeczytanie niniejszej instrukcji obsługi przed rozpoczęciem używania piekarnika i zachowanie ich na przyszłość.
Poniższe symbole są używane w niniejszej instrukcji obsługi.

		
Ostrzeżenie lub Uwaga	**Ważne**	**Zapamiętaj**

ważne instrukcje bezpieczeństwa

Instalacji niniejszego piekarnika musi być wykonana przez tylko przez licencjonowanego elektryka. Instalator jest odpowiedzialny za podłączenie urządzenia do źródła zasilania w sposób zgodny z odpowiednimi przepisami.

BEZPIECZEŃSTWO ELEKTRYCZNE

Jeżeli piekarnik ulegnie uszkodzeniu podczas transportu nie podłączaj go do źródła zasilania.

- Piekarnik musi być podłączony do źródła zasilania przez specjalnie do tego wykwalifi kowanego specjalistę elektryka.
- W wypadku nieprawidłowości działania lub uszkodzenia urządzenia nie podejmuj prób jego używania.
- Naprawy powinny być wykonywane przez licencjonowanego technika. Nieprawidłowe naprawy mogą powodować możliwe niebezpieczeństwo dla Ciebie i innych osób. Jeżeli piekarnik wymaga naprawy, skontaktuj się z lokalnym centrum serwisowym SAMSUNG.
- W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego, musi być on wymieniony na specjalny kabel lub cały zestaw dostępny u producenta lub autoryzowany punkt sprzedaży.
- Przewody elektryczne i kable nie powinny stykać się z piekarnikiem.
- Piekarnik powinien być podłączony do źródła zasilania z użyciem dopuszczonych układów odcięcia zasilania lub bezpieczników. Nigdy nie używaj rozdzielaczy lub przedłużaczy.
- Płytka znamionowa znajduje się po prawej stronie drzwi piekarnika.
- Zasilanie piekarnika powinno być wyłączane na czas naprawy lub czyszczenia.
- Zachowaj ostrożność podczas podłączania innych urządzeń elektrycznych w pobliżu piekarnika.

 **OSTRZEŻENIE:** Urządzenie należy wyłączyć przed wymianą żarówki dla uniknięcia ryzyka porażenia elektrycznego. W czasie działania piekarnika powierzchnie wewnętrzne stają się bardzo gorące.

BEZPIECZEŃSTWO UŻYTKOWANIA

- Niniejszy piekarnik jest przeznaczony do gotowania w gospodarstwach domowym.
- Podczas używania powierzchnie komory piekarnika stają się na tyle gorące by poparzyć przy dotykaniu. Nie dotykaj elementów grzejnych lub powierzchni wewnątrz, aż upłynie czas konieczny do ostygnięcia.
- Nigdy nie przechowuj materiałów palnych w piekarniku.
- Powierzchnie piekarnika mogą się rozgrzewać podczas używania go z wysoką temperaturą gotowania.
- W czasie gotowania uważaj przy otwieraniu drzwi piekarnika, uciekające gorące powietrze i para mogą się gwałtownie wydostawać na zewnątrz.
- Podczas gotowania potraw zawierających alkohol, może dojść do jego wyparowania z powodu wysokiej temperatury i opary mogą się zapalić w kontakcie z gorącymi powierzchniami komory piekarnika.
- Dla celów bezpieczeństwa nie czyść piekarnika za pomocą urządzeń wysokociśnieniowych lub wytwarzających parę.
- W czasie działania piekarnika trzymaj dzieci w bezpiecznej odległości.
- Zamrożone potrawy, jak pizza powinny być gotowane na dużym grillu drucianym. Jeżeli używasz do tego tacki do pieczenia, może się zdeformować z powodu dużych zmian temperatury.
- Nie wlewaj wody na dno komory piekarnika, kiedy jest rozgrzany. Może dojść do uszkodzenia powierzchni emalii ceramicznej.
- Podczas gotowania drzwi piekarnika muszą być zamknięte.
- Zachowaj ostrożność podczas otwierania drzwi po zakończeniu procedury czyszczenia parą; woda na dnie jest gorąca.
- Nie wykładaj na dnie komory piekarnika folii aluminiowej i nie umieszczaj na niej żadnych tacek do pieczenia i form. Folia aluminiowa blokuje przepływ ciepła, co może skutkować uszkodzeniem powierzchni emalii ceramicznej i w rezultacie słabymi efektami gotowania w piekarniku.
- Soki owocowe pozostawią plamy, które mogą stać się niemożliwe do usunięcia z emalii powierzchni wewnętrznych komory piekarnika. Do pieczenia bardzo wilgotnych ciast używaj głębokiego naczynia.
- Nie odstawiaj naczyń na otwarte drzwi piekarnika.
- Niniejsze urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez małe dzieci lub osoby niepełnosprawne bez odpowiedniego nadzoru odpowiedzialnej za nie osoby dorosłej.
- Małe dzieci powinny być nadzorowane, aby mieć pewność, że nie będą się bawiły urządzeniem.
- Małe ilości żywności wymagają krótszego czasu gotowania i pieczenia.
  Normalne czasy gotowania mogą spowodować przypalenie.

INSTRUKCJE UTYLIZACJI ZUŻYTEGO SPRZĘTU

Pozbywanie się materiałów opakowania

- Wszystkie materiały użyte w opakowaniu urządzenia mogą być w całości przetworzone.
- Zalecamy pozbywanie się materiałów opakowania do przeznaczonego do tego celu pojemnika w lokalnym centrum utylizacji odpadów.

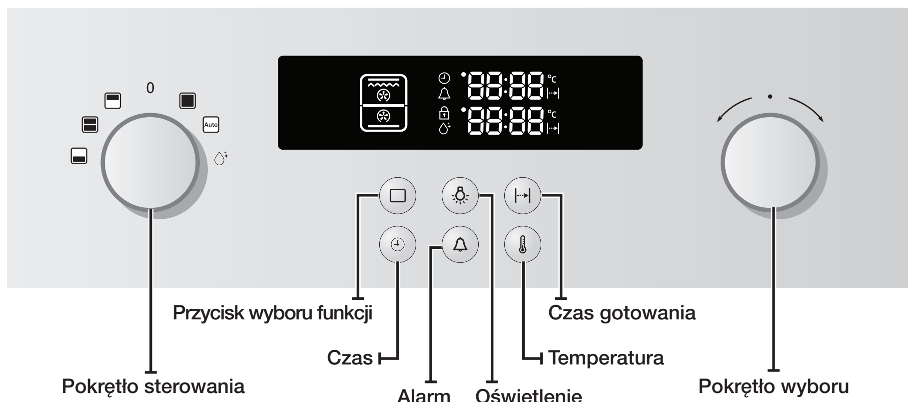
Właściwe pozbywanie się starych urządzeń

 Przed pozbyciem się starych urządzeń unieruchom je w takim stopniu, by nie stwarzały niebezpieczeństwa.

Aby to zrobić, odłącz urządzenie od źródła zasilania i usuń kabel zasilający.
Dla ochrony środowiska naturalnego ważne jest pozbywanie się starych urządzeń we właściwy sposób.

- Urządzenie nie może być wyrzucane, jak zwykłe odpadki gospodarcze.
- Informacje na temat terminów i miejsc zbiórki zużytych urządzeń AGD są dostępne w najbliższym wysypisku śmieci lub lokalnym samorządzie.

elementy sterowania





Design panelu przedniego

Panel przedni jest dostępny w zróżnicowanych wersjach materiału i koloru, włączając w to stal nierdzewną, colory biały, czarny i szkło. Mając na celu ciągły postęp zastrzegamy sobie prawo do dokonywania zmian w ofercie paneli przednich.

akcesoria

Państwa nowy piekarnik do zabudowy Samsung jest dostarczany z kompletem akcesoriów, które powinny być bardzo pomocne podczas przygotowywania różnorodnych potraw. W skład zestaw wchodzi separator do unikalnego systemu gotowania w trybie podwójnym, tacki, kratki i rożen do grillowania.

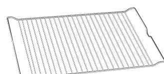


UWAGA: Upewnij się, że akcesoria są w odpowiedni sposób instalowane w szczelinach. Tacki potrzebują co najmniej 2 cm odstępu od dna komory piekarnika, mniejszy odstęp grozi uszkodzeniem powierzchnii emalii ceramicznej.



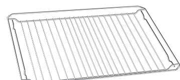
Separator

The divider needs to be applied if you want to use the ovens twin cooking mode. It separates the upper and lower compartment and must be used in rack 3.



Grill druciany mały

Mały grill druciany powinien być używana do grillowania i pieczenia mięsa. Może być używany w kombinacji z tacką do ociekania dla ochrony piekarnika przed opadaniem płynów na dno komory.



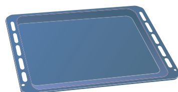
Grill druciany duży

Grill druciany duży być używany do grillowania i pieczenia mięsa. Można go używać jako podstawki do przygotowania zapiekanki i innych pieczystych.



Tacka ociekowa

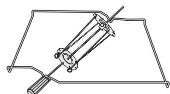
(Głęboka) tacka ociekowa nadaje się do pieczenia. Może być używana w kombinacji z małym grillem dla ochrony piekarnika przed opadaniem płynów na dno komory.



Tacka do pieczenia
(Płaska) tacka do pieczenia jest przeznaczona do pieczenie ciast, ciasteczek i innych wypieków.

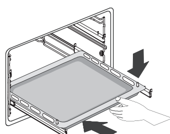


Rożen do grillowania (Opcja)
Rożen może być używany do grillowania drobiu. Może być używany wyłącznie w trybie pojedynczego gotowania na podstawce 3, ponieważ rożen musi być instalowany na adapterze tylnego panelu.
Na czas gotowania demontuj uchwyt rożna.



Rożen do barbecue i zestaw do szaszłyków. (Opcja)
Aby go używać:

- Ustaw głęboką tacę (bez podstawy) na poziomie 1 do zbierania płynów podczas gotowania lub na dnie piekarnika, jeżeli porcja mięsa, którą pieczesz jest zbyt duża.
- Jeden z widelców wsuń na rożen; kawałek mięsa do upieczenia wsuń na rożen;
- Podgotowane ziemniaki i warzywa mogą być dookoła krawędzi głębokiej tacy, aby upiec się jednocześnie z mięsem.
- Umieść rusztowanie w półce środkowej i wcięciem „V" skierowanym do przodu.
- Aby ułatwić instalację rożna, rączka może być przykręcona do jego tępego końca.
- Pozostaw rożen w rusztowaniu ostrym końcem skierowanym do tyłu i delikatnie naciśnij tak, aby koniec znalazł się w otworze mechanizmu obrotowego na tylnej ścianie komory. Tępy koniec rożna powinien pozostać we wcięciu „V". (Rożen posiada dwa zaczepy, które powinny znajdować sięw pobliżu drzwi, by zabezpieczyć rożen przed wysunięciem do przodu. Mogą być również używane jako kleszcze do chwytania rożna.)
- Przed gotowaniem odkręć rączkę rożna. Po zakończeniu gotowania dokręć rączkę z powrotem, aby ułatwić wyjęcie rożna z rusztowania.



Teleskopowo wysuwane prowadnice (Opcja)

- Aby wsunąć kratkę, tackę do pieczenia ciast i mięsa, najpierw wysuń teleskopowe prowadnice z tego samego poziomu.
- Umieść tackę lub głęboką tacę na prowadnicach i popchnij je całkowicie do środka komory piekarnika.
  Zamknij drzwi piekarnika tylko po dokładnym wsunięciu prowadnic do komory piekarnika.

przykładowe potrawy

Zgodnie ze standardem EN 60350

Pieczenie
Przykładowe przepisy pieczenia dla wstępnie ogrzanego piekarnika.

Typ żywności	Naczynie i uwagi	Poziom półki	Tryb gotowania	Temp. (°C)	Gotowanie Czas (min.)
Małe ciasto	Tacka do pieczenia	3	Konwencjonalny	160~180	15~25
	Tacka ociekowa + Tacka do pieczenia	1 + 4	Termoobieg	150~170	20~30
Biszkopt bez tłuszczu	Pieczenie w formie na dużym grillu drucianym (Powleczona na czarno, Ø26 cm)	2	Konwencjonalny	160~180	20~30
Ciasto jabłkowe	Duży grill + Tacka do pieczenia + 2 formy z pustym środkiem (Powleczone na czarno, Ø20 cm)	1 + 3	Termoobieg	170~190	80~100
	Duży grill + 2 formy z pustym środkiem (Powleczone na czarno, Ø20 cm)	1 umieszczona ukośnie	Konwencjonalny	170~190	70~80

Grillowanie
Pusty piekarnik ogrzej wstępnie przez 5 minut w trybie dużego grilla z temperaturą 300°C.

Typ żywności	Naczynie i uwagi	Poziom półki	Tryb gotowania	Temp. (°C)	Gotowanie Czas (min.)
Tosty z białego pieczywa	Duży grill	5	Duży Grill	Max.	1°: 1~2 2°: 1~11/2
Burgery wołowe	Mały grill + tacka ociekowa (do ociekania soku)	4/3	Duży Grill	Max.	1°: 7~10 2°: 6~9

funkcje

Niniejszy piekarnik oferuje sześć różnych funkcji. W zależności od użytego trybu gotowania, gotowania podwójnego lub pojedynczego dostępne są następujące funkcje:



Konwencjonalny
Ciepło jest emitowane przez górny i dolny system grzewczy. Funkcja powinna być używana do standardowego pieczenia większości potraw.
Sugerowana temperatura: 200 °C



Termoobieg
Ciepło wytwarzane w trybie termoobiegui jest równomiernie rozprowadzane w komorze piekarnika za pomocą wiatraków. Funkcja użyteczna do gotowania potraw zamrożonych i pieczenia.
Sugerowana temperatura: 170°C



Grzałka górna + Termoobieg
Ciepło wytwarzane w trybie grzałki górnej z termoobiegiem jest równomiernie rozprowadzane w komorze piekarnika za pomocą wiatraków. Funkcja użyteczna do pieczenia potraw przyrumienionych na chrupko, jak mięso.
Sugerowana temperatura: 190 °C



Grzałka dolna + Termoobieg
Ciepło wytwarzane w trybie grzałki dolnej z termoobiegiem jest równomiernie rozprowadzane w komorze piekarnika za pomocą wiatraków. Funkcja użyteczna do pieczenia pizzy, chleba i ciast.
Sugerowana temperatura: 190°C



Mały grill
Ciepło jest wytwarzane przez małą grzałkę grilla. Funkcja jest przeznaczona dla małych potraw, jak pieczona ryba lub zapiekanki.
Sugerowana temperatura: 240°C



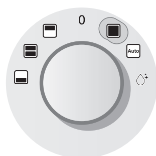
Duży Grill
Ciepło jest wytwarzane przez dużą grzałkę grilla. Funkcja jest przeznaczona dla potraw w naczyniach, jak lazania i grillowane mięso.
Sugerowana temperatura: 240°C

gotowanie pojedyncze

W trybie gotowania pojedynczego piekarnik dziala w sposób tradycyjny. Używaj tego trybu podczas gotowania dużych ilości jedzenia lub w sytuacji konieczności użycia specjalnych akcesoriów, jak rożen do grillowania. W trybie pojedynczym można korzystać ze wszystkich funkcji piekarnika.

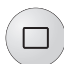
Wybierz gotowanie pojedyncze | 01

Wyjmij separator z komory piekarnika, aby korzystać z trybu gotowania pojedynczego.



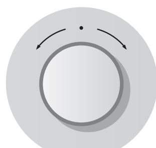
W trybie pojedynczym można korzystać ze wszystkich funkcji piekarnika.

GOTOWANIE POJEDYNCZE		Dostępne są wszystkie funkcje piekarnika. Gotowanie pojedyncze pozwala na używanie piekarnika w sposób tradycyjny.



Ustaw funkcję | 02

Usuń separator z komory piekarnika.



Obracaj **Pokrętło wyboru**, aby wybrać odpowiednie ustawienie.



03 | Ustaw temperaturę

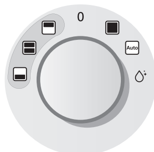
Wciśnij przycisk Temperatura, wskazanie temperatury na wyświetlaczu zacznie migać.

gotowanie podwójne

Niniejszy piekarnik posiada unikalny system gotowania podwójnego. Pozwala na przygotowanie dwóch różnych potraw jednocześnie z różnymi temperaturami w górnym i dolnym przedziale piekarnika. Można również wybrać jeden z przedziałów do gotowania pojedynczej potrawy dla oszczędności energii.

Wybierz gotowanie podwójne | 01

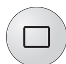
Umieść separator we wcięciu 3 komory piekarnika, aby korzystać z trybu gotowania podwójnego.



W wybranym trybie podwójnym można korzystać następujących funkcji piekarnika:

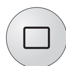
TRYB GÓRNY		Termoobieg | Grzałka górna + Termoobieg | Duży i Mały Grill Gotowanie w tym trybie daje oszczędność czasu i energii podczas gotowania mniejszych porcji.
GOTOWANIE PODWÓJNE		Tryb Górny i Dolny w oddzielnych przedziałach trybu gotowanie podwójne pozwalają na jednoczesne gotowanie dwóch potraw z różnymi funkcjami gotowania i ustawieniami temperatury.
TRYB DOLNY		Termoobieg | Grzałka dolna + Termoobieg Gotowanie w tym trybie daje oszczędność czasu i energii podczas gotowania mniejszych porcji.

 **ZAPAMIĘTAJ:** Użyj tylko kroków 2/ 3 dla trybu górnego i tylko kroków 4/ 5 dla trybu dolnego.

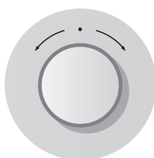
Ustaw funkcję | 02

Wciśnij przycisk **Funkcja**, wskazanie funkcji przedziału górnego zacznie migać.

Ustaw funkcję | 04

Wciśnij przycisk **Funkcja**, wskazanie funkcji przedziału dolnego zacznie migać.



Obracaj **Pokrętło wyboru**, aby wybrać odpowiednie ustawienie.



03 | Ustaw temperaturę przedziału górnego

Wciśnij przycisk **Temperatura**, wskazanie temperatury na wyświetlaczu zacznie migać.



05 | Ustaw temperaturę przedziału dolnego

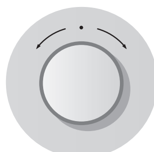
Wciśnij przycisk **Temperatura**, wskazanie temperatury na wyświetlaczu zacznie migać.



Tryb gotowania podwójnego pozwala na użycie różnych ustawień czasu wyłączenia, czasu gotowania, temperatury i alarmowych dla przedziału górnego i dolnego. Aby zastosować lub zmienić ustawienia dla każdego przedziału, wciśnij odpowiednie przyciski:

Raz: Przedział górny
Dwukrotnie: Przedział dolny

USTAWIENIE CZASU GOTOWANIA





Ustaw czas gotowania | 01

Wciśnij przycisk **Czas gotowania**, wskazanie czasu na wyświetlaczu zacznie migać.

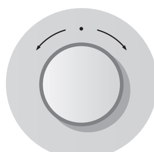
Obracaj **Pokrętło wyboru**, aby ustawić czas gotowania.



02 | Zatwierdź czas gotowania

Ponownie wciśnij przycisk **Czas gotowania** lub odczekaj 4~5 sekund.

ZMIANA CZASU GOTOWANIA





Wybierz czas gotowania | 01 do zmiany

Wciśnij przycisk **Czas gotowania**, wskazanie czasu na wyświetlaczu zacznie migać.

Obracaj **Pokrętło wyboru**, aby ustawić czas gotowania.

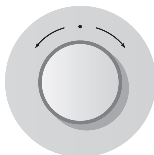


02 | Zatwierdź zmianę czasu gotowania

Ponownie wciśnij przycisk **Czas gotowani** lub odczekaj 3 sekundy.

ZMIANA TEMPERATURY







Ustaw temperaturę | 01

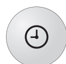
Wciśnij przycisk **Temperatura**, wskazanie temperatury na wyświetlaczu zacznie migać.

Obracaj **Pokrętło wyboru**, aby ustawić nową temperaturę.

02 | Zatwierdź zmianę temperatury

Odczekaj 4~5 sekund, po tym czasie jest ustawiona nowa temperatura gotowania.

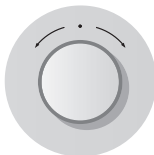
ZMIANA CZASU



Ustaw godziny | 01

Wciśnij przycisk **Czas**, wskazanie godzin zacznie migać.







Ustaw minuty | 02

Wciśnij przycisk **Czas**, wskazanie minut zacznie migać.

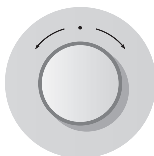
Obracaj **Pokrętło wyboru**, aby ustawić czas gotowania.

03 | Zatwierdź czas gotowania

Ponownie wciśnij przycisk **Czas**, aby zatwierdzić zmianę.

USTAWIENIE ALARMU







Ustaw Alarm | 01

Wciśnij przycisk **Alarm**, wskazanie alarmu na wyświetlaczu zacznie migać.

Obracaj **Pokrętło wyboru**, aby ustawić czas timera.

02 | Zatwierdź alarm

Ponownie wciśnij przycisk **Alarm** lub odczekaj 3 sekundy, alarm jest ustawiony.

WYŁĄCZENIE ALARMU



Wciśnij i przytrzymaj wciśnięty przycisk **Alarm** przez dwie sekundy, zniknie wskazanie alarmu i pojawi się wskazanie zegara.

WSKAZANIE AKTUALNEGO CZASU



Podczas gotowania wciśnij przycisk **Czas**, aby wyświetlić wskazanie aktualnego czasu.

SYGNAŁ DŹWIĘKOWY




Aby włączyć lub wyłączyć sygnał dźwiękowy przycisków sterowania wciśnij i przytrzymaj jednocześnie przyciski **Czas** i **Czas gotowania** przez trzy sekundy.

OŚWIETLENIE



Wciśnij przycisk **Oświetlenie** 1 raz, aby je włączyć i 2 razy, aby je wyłączyć.

 Oświetlenie przedziału dolnego jest opcjonalne.

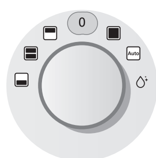
Wciśnij przycisk **Oświetlenie** 1 raz, aby włączyć oświetlenie całej komory piekarnika, 2 razy, aby włączyć oświetlenie górnego i 3 razy aby włączyć oświetlenie dolnego przedziału komory piekarnika oraz 4 razy, aby wyłączyć oświetlenie.

BLOKADA




Wciśnij i przytrzymaj wciśnięty przycisk **Czas gotowania** i **Temperatura** Symbol kłódki wskazuje włączoną blokadę przycisków sterowania piekarnika.

WYŁĄCZENIE



Aby wyłączyć zasilanie piekarnika, pokrętło sterowania ustaw w pozycji „0”.

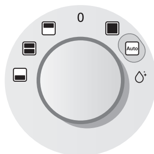
USTAWIENIA

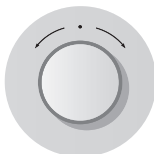
gotowanie automatyczne

W trybie gotowania automatycznego można wybrać spośród 15 dostępnych zaprogramowanych ustawień gotowania i pieczenia mięsa i ciast.

Wybierz tryb gotowania | 01 automatycznego

Aby używać trybów automatycznych usuń separator z komory piekarnika.







Ustaw przepis | 02

Wybierz żądany przepis gotowania **Pokrętłem wyboru**.

03 | Ustaw wagę potrawy

Wybierz żądaną wagę **Pokrętłem wyboru**.

PROGRAMY AUTOMATYCZNE GOTOWANIA POJEDYNCZEGO

Poniższa tabela przedstawia 15 automatycznych programów gotowania i pieczenia. Można ich używać wyłącznie w całej komorze piekarnika. Zawsze usuwaj z komory separator. W przepisach znajdziesz informacje o ilości, zakresie wagi i odpowiednich zaleceniach. Tryby i czas gotowania są zaprogramowane dla wygody użytkownika. Tabelę można wykorzystać jako książkę kucharską. Zawsze wkładaj żywność do zimnego piekarnika podczas gotowania z programami automatycznymi.

Nr	Potrawa	Waga/ kg	Akcesoria	Poziom półki	Zalecenia
1	**Pizza mrożona**	0,3-0,6 0,7-1,0	Duży grill	2	Zamrożoną pizzę połóż na środku dużego grilla drucianego.
2	**Frytki mrożone**	0,3-0,5 (cienkie) 0,6-0,8 (grube)	Tacka do pieczenia	2	Rozłóż frytki rownomiernie na tacce do pieczenia. Pierwsze ustawienie jest przeznaczone dla cienkich frytek w stylu francuskim, drugie dla krojonych grubo.
3	**Lazania domowa**	0,3-0,5 0,8-1,0	Duży grill	3	Przygotuj lazanię lub użyj gotowej i umieść w odpowiedniej wielkości naczyniu do piekarników. Naczynie postaw pośrodku komory piekarnika.
4	**Pizza domowa**	1,0-1,2 1,3-1,5	Tacka do pieczenia	2	Połóż pizzę na tacce do piecznenia. Zakres wagi pizzy wraz z dodatkami jak sos, warzywa, szynka i ser. Ustawienie 1 jest przeznaczone dla pizzy na cienkim cieście, a ustawienie 2 dla pizzy z dużą ilością dodatków

Nr	Potrawa	Waga/ kg	Akcesoria	Poziom półki	Zalecenia
5	**Steki wołowe**	0,3-0,6 0,6-0,8	Tacka ociekowa i Mały grill	4	Marynowane steki wołowe ułóż obok siebie na małym grillu. Obróć na drugą stronę po sygnale dźwiękowym.Pierwsze ustawienie jest przeznaczone do cienkich steków wołowych, drugie do grubych steków wołowych.
6	**Rostbef**	0,6-0,8 0,9-1,1	Tacka ociekowa i Mały grill	2	Rozłóż marynowaną wołowinę na małym grillu drucianym. Obróć na drugą stronę po sygnale dźwiękowym.
7	**Wieprzowina pieczona**	0,6-0,8 0,9-1,1	Tacka ociekowa i Mały grill	2	Rozłóż marynowaną wieprzowinę na małym grillu drucianym. Obróć na drugą stronę po sygnale dźwiękowym.
8	**Kotlety jagnięce**	0,3-0,4 0,5-0,6	Tacka ociekowa i Mały grill	4	Zamarynuj kotlety jagnięce. Wyłóż je na małym grillu drucianym. Obróć na drugą stronę po sygnale dźwiękowym. Pierwsze ustawienie jest przeznaczone do cienkich kotletów, drugie do grubych kotletów.
9	**Kawałki kurczaka**	0,5-0,7 1,0-1,2	Tacka ociekowa i Mały grill	4	Posmaruj kawałki kurczaka olejem z przyprawami. Kawałki kurczaka połóż obok siebie na małym grillu drucianym.
10	**Kurczak w całości**	1,0-1,1 1,2-1,3	Tacka ociekowa i Mały grill	2	Posmaruj kurczaka olejem z przyprawami. Kurczaka połóż na małym grillu drucianym. Obróć na drugą stronę po sygnale dźwiękowym.
11	**Ryba pieczona**	0,5-0,7 0,8-1,0	Tacka ociekowa i Mały grill	4	Rozłóż ryby głową do ogona na małym grillu drucianym. Pierwsze ustawienie jest przeznaczone dla 2 ryb, drugie — dla 4 ryb. Program jest odpowiedni do pieczenia całych ryb, jak pstrąg, sandacz czy dorada.
12	**Pieczone warzywa**	0,4-0,5 0,8-1,0	Tacka ociekowa	4	Wyłóż warzywa, jak cukinia w plasterkach, kawałki papryki, bakłażan w plasterkach, pieczarki i pomidorki wiśniowe do głębokiej tacki. Polej całość mieszanką oliwy i przypraw.
13	**Ciasto marmurkowe**	0,5-0,6 0,7-0,8 0,9-1,0	Duży grill	2	Ciasto drożdżowe wyłóż do posmarowanej masłem formy do pieczenia babki.
14	**Podłoże do flanu owocowego**	0,3-0,4 (large) 0,2-0,3 (tartlets)	Duży grill	2	Ciasto drożdżowe wyłóż do posmarowanej masłem formy do pieczenia podłoża. Pierwsze ustawienie jest przeznaczone dla flanu owocowego, drugie — dla 6 szt. małych tart owocowych.
15	**Muffiny**	0,5-0,6 0,7-0,8	Duży grill	2	Ciasto drożdżowe wyłóż do powleczonego na czarno naczynia dla 12 muffinów. Pierwsze ustawienie jest przeznaczone dla malĭch, drugie — dla dużych muffinów.

INSTALACJA

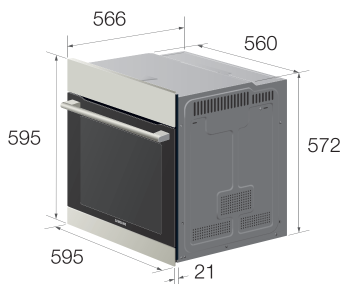
⚠ Instrukcje bezpieczeństwa podczas instalacji

Instalacja elektryczna niniejszego piekarnika musi być wykonana przez licencjonowanego elektryka. Instalator jest odpowiedzialny za podłączenie urządzenia do źródła zasilania i wykonanie go zgodnie z obowiązującym przepisami bezpieczeństwa.

- Instalacja musi gwarantować ochronę przed kontaktem z częściami pod napięciem elektrycznym.
- Zabudowa kuchenna, w której jest zainstalowane urządzenie musi spełniać wymagania stabilności DIN 68930.

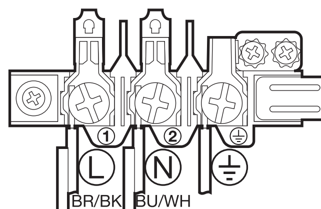
Dane techniczne

Napięcie znamionowe/ częstotliwość	230 V ~ 50 Hz
Objętość komory	65 l
Moc wyjściowa	max. 3650 W
Waga netto	około 38 kg
Waga brutto	około 43 kg
Wymiary zewnętrzne (szer. x wys. x głęb.)	595 x 595 x 566 mm
Wymiary komory piekarnika	440 x 365 x 405 mm



Podłączanie do źródła zasilania

W sytuacji, gdy urządzenie nie jest podłączone do źródła zasilania wtyczką, aby spełniać wymogi bezpieczeństwa połączeń elektrycznych, w miejscu połączenia przewodu z siecią elektryczną musi być zainstalowana kostka połączeniowa (ze stykami odległymi o co najmniej 3 mm). Kabel elektryczny (H05 RR-F lub H05 VV-F, min. 1.5 m, 1.5 ~ 2.5 mm²) musi być wystarczająco długi, aby podłączony nim piekarnik mógł być wyjęty z zabudowy i postawiony przed nią.
Otwórz tylną pokrywę piekarnika na spodzie płaskim śrubokrętem i całkowicie odkręć śruby i zaciski kabla przed podłączeniem końcówek przewodu zasilania do właściwWych terminali. Piekarnik jest uziemiony za pośrednictwem terminala (⏚)- Jeżeli piekarnik jest podłączony do źródła zasilania za pomocą kabla z wtyczką, musi pozostać do niej swobodny dostęp po zakończeniu instalacji. Nie ponosimy żadnej odpowiedzialności za zdarzenia lub wypadki spowodowane brakiem lub nieprawidłowym wykonaniem podłączenia uziemiającego.

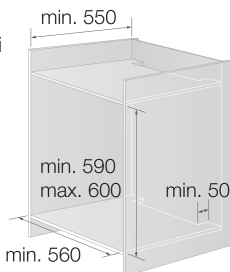


Instalacja obudowy

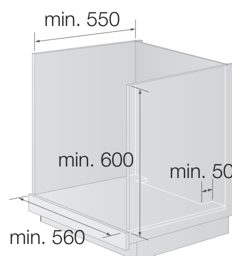
Niniejszy piekarnik do zabudowy musi być zainstalowany w wysokiej lub niskiej obudowie kuchennej.

- Zachowaj minimalne wymagania przestrzenne.
- Zabezpiecz piekarnik na miejscu za pomocą śrub po obu stronach piekarnika.

Po zainstalowaniu piekarnika usuń winylową osłonę drzwi i zdejmij taśmę ochronną z powierzchni wewnętrznych komory piekarnika.



Obudowa wysoka



Obudowa niska

PIERWSZE UŻYCIE

Czyszczenie przed rozpoczęciem użytkowania

Starannie umyj wnętrze komory piekarnika przed pierwszym użyciem. Nie używaj do tego celu żadnych ostrych i ściernych materiałów. Mogą one zniszczyć powierzchnię komory piekarnika. Umyj ciepłą wodą z płynem do mycia używając delikatnej, wilgotnej i czystej ściereczki wszystkie tacki do pieczenia, ociekową, ruszty i inne akcesoria tak samo, jak wnętrze komory piekarnika i prowadnice na jej bocznych ścianach. Przednią powierzchnię piekarnika wytrzyj wilgotną ściereczką.
Sprawdź dokładność ustawienia czasu zegara. Wyjmij akcesoria i uruchom piekarnik w trybie termoobiegu powietrza z temperaturą 200°C przez 1 godzinę przed pierwszym gotowaniem. Pojawi się specyficzny zapach; jest to normalne zjawisko, ale upewnij się, że kuchnia jest dobrze wentylowana podczas tego działania piekarnika.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

PROBLEM	ROZWIĄZANIE
Co zrobić w sytuacji, gdy piekarnik nie rozgrzewa się?	• Piekarnik może nie być włączony. Włącz piekarnik. • Nie ustawiony zegar piekarnika. Ustaw zegar (patrz rozdział „Ustawienia zegara”). • Sprawdź, czy zostały wykonane konieczne ustawienia. • Bezpiecznik skrzynki zasilania w domu jest spalony lub zadziałał przerywacz obwodu. Wymień bezpiecznik lub włącz obwód po zadziałaniu przerywacza. Jeżeli się to powtórzy, wezwij licencjonowanego elektryka.
Co zrobić, jeżeli nawet po ustawieniu temperatury piekarnik nie zaczyna się rozgrzewać?	• Może to oznaczać problem z wewnętrznymi połączeniami elektrycznymi. Wezwij lokalne centrum serwisowe.
Co zrobić, jeżeli kod błędu wyświetli się na ekranie wyświetlacza i piekarnik nie grzeje?	• Błąd w wewnętrznym obwodzie połączenia elektrycznego. Wezwij lokalne centrum serwisowe.
Co zrobić, jeżeli na wyświetlaczu miga wskazanie czasu wyświetlacza?	• Wystąpiła przerwa w dostawie prądu. Ustaw aktualny czas zegara (patrz rozdział „Ustawienia zegara”).
Co zrobić, jeżeli oświetlenie komory piekarnika nie włącza się?	• Uszkodzenie oświetlenia. Wymień żarówkę oświetlenia komory piekarnika (patrz rozdział „Wymiana żarówki oświetlenia”).
Co zrobić, jeżeli wiatraczek chłodzący bez wcześniejszego ustawienia?	• Po zakończeniu działania piekarnika wiatraczek chłodzący pracuje do chwili ochłodzenia piekarnika. Wezwij serwis lokalny, jeżeli wiatraczek pracuje nadal pomimo ochłodzenia się piekarnika.

KODY BŁĘDU

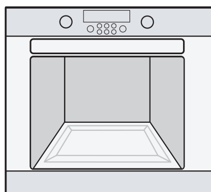
KOD	PROBLEM	ROZWIĄZANIE
S-01	Automatyczne wyłączenie zasilania. Piekarnik kontynuował pracę z ustawioną temperaturą przez dłuższy czas.	Wyłącz piekarnik i wyjmij żywność. Pozostaw do ostygnięcia przed ponownym użyciem.
SE	Przycisk sterowania pozostał wciśnięty przez ponad 10 sekund.	Wezwij lokalne centrum serwisowe SAMSUNG.
-dE-	Brak separatora komory. Nieprawidłowa instalacja separatora.	Do gotowania w trybach górnym, podwójnym i dolnym w komorze musi być zainstalowany separator. Dla trybu pojedynczego musi być on usunięty z piekarnika.
E-**[1)]	Błąd pracy piekarnika może powodować niską jakość pracy i problemy z bezpieczeństwem. Natychmiast wyłącz piekarnik.	Wezwij lokalne centrum serwisowe SAMSUNG.

1) ** dotyczy wszystkich liczb.

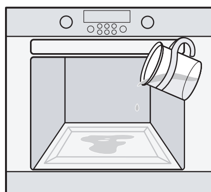
czyszczenie i utrzymywanie

CZYSZCZENIE PARĄ (OPCJA)

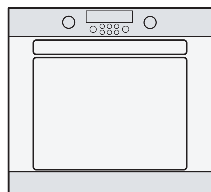
Jeżeli państwa piekarnik jest zabrudzony i wymaga umycia, można do tego celu wykorzystać funkcję czyszczenia parą. Czyszczenie parą będzie dostępne po całkowitym wystygnięciu piekarnika.



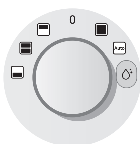
1. Wyjmij wszystkie akcesoria z piekarnika.



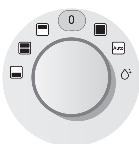
2. Wlej około 400 ml wody na dno komory pustego piekarnika.



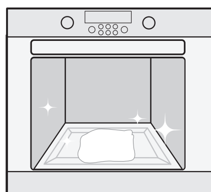
3. Zamknij drzwi.



4. Obróć Pokrętło wyboru, aby wybrać czyszczenie parą. Kiedy wyświetlacz zacznie migać i rozlegnie się sygnał dźwiękowy, proces jest zakończony.



5. Ustaw pokrętło sterowania w pozycji Off.



6. Oczyść wnętrze komory piekarnika czystą ściereczką.



Uwagi do funkcji czyszczenia parą

- Zachowaj ostrożność po przeprowadzeniu cyklu czyszczenia parą; woda na dnie komory piekarnika jest gorąca.
- Otwórz drzwi piekarnika i wytrzyj gąbką wodę pozostałą po czyszczeniu.
- Nigdy nie pozostawiaj wody we wnętrzu komory kuchenki na dłuższy czas, na przykład na noc.
- Używając gąbki namoczonej detergentem, delikatnej szczoteczki lub plastikowej skrobaczki, wytrzyj wnętrze komory piekarnika. Uporczywe zabrudzenia mogą być usunięte plastikową skrobaczką.
- Osady wapienne mogą być usunięte ściereczką i octem winnym.
- Umyj do czysta wodą i osusz delikatną ściereczką (nie zapomnij wytrzeć miejsc pod uszczelkami drzwi).
- Jeżeli komora piekarnika jest poważnie zabrudzona, procedura może być powtórzona po ostygnięciu piekarnika.
- Jeżeli piekarnik jest ciężko zabrudzony tłuszczem, na przykład po pieczeniu lub grillowaniu, zalecamy namoczenie zabrudzeń detergentem przed uruchomieniem funkcji czyszczenia parą komory piekarnika.
- Po oczyszczeniu pozostaw drzwi piekarnika uchylone pod kątem 15°, aby pozostawić powierzchnię z emalii katalitycznej do dokładnego wyschnięcia.

SZYBKIE SUSZENIE

1. Pozostaw drzwi piekarnika uchylone pod kątem 30°.
2. Obróć Pokrętło sterowania, aby wybrać tryb pojedynczy.
3. Wciśnij przycisk Funkcja.
4. Obróć Pokrętło wyboru, aby wybrać tryb Termoobieg.
5. Ustaw czas gotowania na około 5 minut i temperaturę wysokości 50°C.
6. Wyłącz piekarnik po zakończeniu procesu.

KATALITYCZNA EMALIA KOMORY (OPCJA)

Zdejmowana pokrywa wnętrza komory jest pokryta ciemną katalityczną emalią, która pokrywając się olejem i tłuszczem podczas obiegu gorącego powietrza. Te pozostałości gotowania potraw spalą się w temperaturze 200°C i wyższej, na przykład podczas pieczenia ciasta lub mięsa.
Wyższe temperatury powodują szybsze spalanie.

1. Wyjmij z komory piekarnika wszystkie akcesoria.
2. Umyj komorę w sposób opisany w rozdziale Czyszczenie ręczne.
3. Ustaw tryby górny i dolny gotowania podwójnego.
4. Ustaw temperaturę na poziomie 250°C.
5. Uruchom piekarnik na około 1 godzinę. Konieczna długość procesu jest uzależniona od stopnia zabrudzenia. Wszelkie pozostające zabrudzenia będą stopniowo znikały przy używaniu piekarnika z wysokimi temperaturami gotowania i pieczenia.

CZYSZCZENIE RĘCZNE

 **UWAGA:** UPEWNIJ SIĘ, ŻE WNĘTRZE PIEKARNIKA I AKCESORIA DOKŁADNIE WYSTYGŁY PRZED ROZPOCZĘCIEM CZYSZCZENIA.

Wnętrze komory piekarnika

- Do czyszczenia wnętrza komory piekarnika użyj czystej ściereczki i delikatnego detergentu lub ciepłej wody.
- Nie czyść ręcznie uszczelek drzwiowych.
- Nie używaj skrobaczek lub gąbek ścierających.
- Aby uniknąć uszkodzenia emaliowanej powierzchni komory piekarnika, używaj dostępnych w sprzedaży środków do czyszczenia piekarników.
- Aby usunąć uporczywe zabrudzenia, użyj specjalnego środka do czyszczenia piekarników.

Nie używaj ścierających środków czyszczących, ostrych szczotek, wełny z opiłkami, skrobaczek lub innych środków ścierających.

Powierzchnie zewnętrzne piekarnika

- Do czyszczenia powierzchni zewnętrznych piekarnika użyj czystej ściereczki i delikatnego detergentu lub ciepłej wody.
- Osusz papierowym ręcznikiem lub suchą ściereczką.
- Nie używaj skrobaczek, środków żrących lub produktów ze składnikiem ściernym.

Powierzchnie przednie ze stali nierdzewnej

- Nie używaj wełny z opiłkami, skrobaczek lub środków ścierających. Mogą uszkodzić wykończenie powierzchni.

Powierzchnie przednie z aluminium

- Delikatnie wytrzyj płytę delikatną ściereczką z mikrowłókien i delikatnego detergentu do szyb.

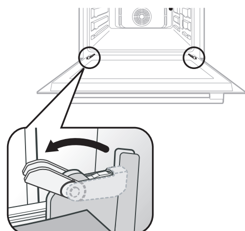
Akcesoria

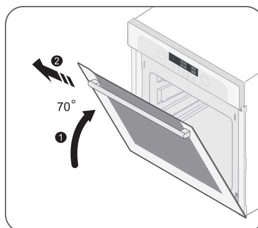
Umyj naczynia do pieczenia i akcesoria po każdym użyciu i osusz ręcznikiem papierowym.
Jeżeli to konieczne, namocz w wodzie z detergentem przez około 30 minut.

ZDEJMOWANIE DRZWI

Dla normalnego użytkowania drzwi piekarnika powinny być zdejmowane, ale jeżeli zajdzie taka konieczność na przykład do umycia, postępuj zgodnie z poniższymi instrukcjami.

⚠ **UWAGA:** Drzwi piekarnika są ciężkie.



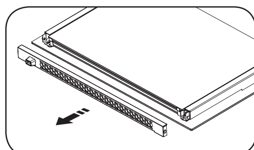


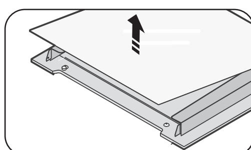
1. Całkowicie otwórz zaciski na obu zawiasach drzwi.
2. Obróć drzwi o około 70°, następnie obiema rękami chwyć drzwi po bokach w połowie długości aż do uzyskania możliwości całkowitego wyjęcia zawiasów z ich otworów.

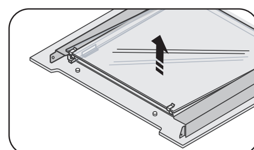
PONOWNY MONTAŻ: Czynności z kroków 1 i 2 należy wykonać w odwrotnej kolejności.

DEMONTAŻ SZYB DRZWI PIEKARNIKA

Drzwi piekarnika są wyposażone w trzy szyby ustawione jedna za drugą. Szyby mogą być demontowane do umycia.







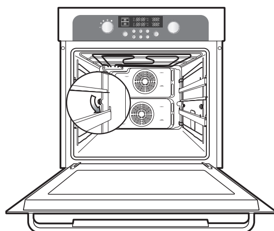
1. Odkręć dwie śruby po lewej i prawej stronie drzwi piekarnika.
2. Odłącz szybę wewnętrzną #1 od drzwi.
3. Unieś szybę #2 i dwie klamry rozporowe z górnej krawędzi szyby, następnie wyjmij szybę #3. Szyby umyj w ciepłej wodzie lub płynem do okien i wytrzyj do sucha delikatną ściereczką do szyb.

PONOWNY MONTAŻ: Czynności z kroków 1, 2 i 3należy wykonać w odwrotnej kolejności. Liczba szyb w drzwiach piekarnika może wynosić 2 lub 4 w zależności od modelu. Podczas montażu szyby wewnętrznej #1, nadruk na niej skieruj w dół.

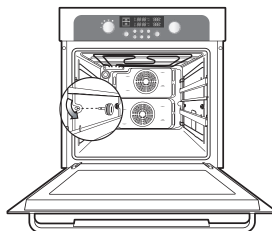
prowadnice boczne komory (opcja)

Aby umyć wnętrze piekarnika musisz wyjąć z komory obie prowadnice boczne.

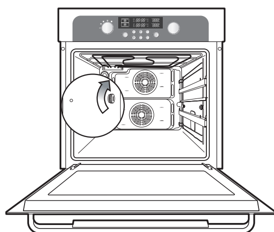
DEMONTAŻ PROWADNIC BOCZNYCH



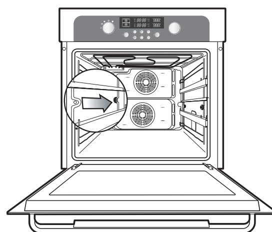
1. Odkręć śruby mocujące obracając 2-3 razy w stronę przeciwną do wskazówek zegara.



2. Wyjmij śrubę z przodu obracając ją w stronę przeciwną do wskazówek zegara po wysunięciu prowadnicy bocznej.

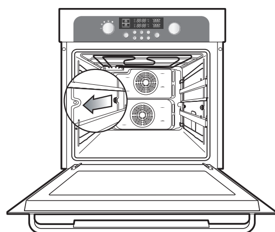


3. Pociągnij i wyjmij prowadnicę boczną.

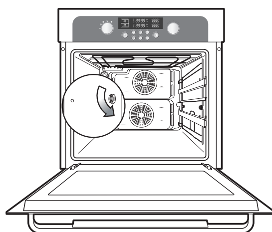


4. Wyjmij śrubę z tyłu odkręcając ją w stronę przeciwną do wskazówek zegara.

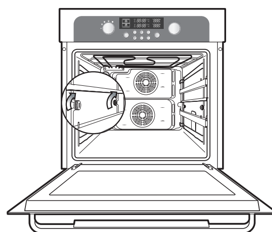
MONTAŻ PROWADNIC BOCZNYCH



1. Wsuń tylną śrubę mocującą w otwór i dokręć tylko 2-3 razy w stronę wskazówek zegara.



2. Wsuń i dociśnij koniec w kształcie U prowadnicy bocznej pod śrubę.



3. Wsuń w otwór śrubę przednią i dokręć obie śruby mocujące prowadnicę.

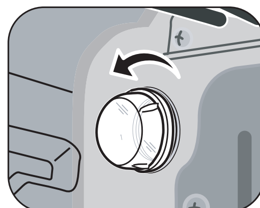
WYMIANA ŻARÓWKI OŚWIETLENIA PIEKARNIKA



Niebezpieczeństwo porażenia elektrycznego! Przed wymianą żarówki oświetlenia komory piekarnika wykonaj kilka następujących kroków:

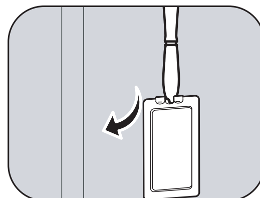
- Wyłącz piekarnik.
- Odłącz piekarnik od źródła zasilania.
- Zabezpiecz żarówkę oświetlenia i szklaną osłonę kładąc kawałek delikatnej tkaniny na dnie komory piekarnika.
- Odpowiednią żarówkę można kupić w centrum serwisowym SAMSUNG.

Wymiana żarówki tylnej lampy komory i czyszczenie szklanej osłony



1. Zdejmij osłonę obracając ją w kierunku przeciwnym do wskazówek zegara i zdemontuj pierścień metalowy, pierścień gumowy oraz oczyść osłonę szklaną. Jeżeli to konieczne, wymień żarówkę na 25-Watową, 230 V, 300°C, odporną na wysoką temperaturę.
2. Umyj osłonę szklaną, pierścień metalowy i pierścień gumowy.
3. Dopasuj pierścienie metalowe i gumowe do osłony szklanej.
4. Zamontuj szklaną osłonę tak samo, jak przy demontażu (krok 1) i dokręć ją w kierunku zgodnym ze wskazówkami zegara.

Wymiana żarówki bocznej lampy komory i czyszczenie szklanej osłony (Opcja)



1. Aby zdjąć szklaną osłonę chwyć dolną jej część jedną ręką, wsuń płaski przedmiot jak nóż stołowy pomiędzy szkło i ramę.
2. Podważ osłonę.
3. Jeżeli to konieczne, wymień żarnik halogenowy na 25~40-Watowy 230 V, 300°C, odporny na wysoką temperaturę.



Wskazówka: Zawsze używaj kawałka materiału do chwytania żarnika, aby nie pozostawić na jego powierzchni tłustych śladów palców.

4. Zamontuj szklaną osłonę.

notatki

Poland



Prawidłowe usuwanie produktu
(zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)

Oznaczenie umieszczone na produkcie lub w odnoszących się do niego tekstach wskazuje, że produktu po upływie okresu użytkowania nie należy usuwać z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstw domowych. Aby uniknąć szkodliwego wpływu na środowisko naturalne i zdrowie ludzi wskutek niekontrolowanego usuwania odpadów, prosimy o oddzielenie produktu od innego typu odpadów oraz odpowiedzialny recykling w celu promowania ponownego użycia zasobów materialnych jako stałej praktyki.

W celu uzyskania informacji na temat miejsca i sposobu bezpiecznego dla środowiska recyklingu tego produktu użytkownicy w gospodarstwach domowych powinni skontaktować się z punktem sprzedaży detalicznej, w którym dokonali zakupu produktu, lub z organem władz lokalnych.

Użytkownicy w firmach powinni skontaktować się ze swoim dostawcą i sprawdzić warunki umowy zakupu. Produktu nie należy usuwać razem z innymi odpadami komercyjnymi.

notatki



ZAPYTANIA I KOMENTARZE

KRAJ	TELEFON	STRONA INTERNETOWA
BELGIUM	0032 (0)2 201 24 18	www.samsung.com/be
CZECH REPUBLIC	844 000 844	www.samsung.com/cz
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com/dk
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi
FRANCE	3260 SAMSUNG (€ 0,15/Min) 08 25 08 65 65 (€ 0,15/Min)	www.samsung.com
GERMANY	01805 - SAMSUNG(726-7864 € 0,14/Min)	www.samsung.com
HUNGARY	06-80-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com
ITALIA	800-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com
LUXEMBURG	0035 (0)2 261 03 710	www.samsung.com/be
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (726-7864 € 0,10/Min)	www.samsung.com/nl
NORWAY	815-56 480	www.samsung.com/no
POLAND	0 801 801 881 022-607-93-33	www.samsung.com/pl
PORTUGAL	80820-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com/pt
SLOVAKIA	0800-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com/sk
SPAIN	902 10 11 30	www.samsung.com
SWEDEN	0771-400 200	www.samsung.com/se
U.K	0845 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com
EIRE	0818 717 100	www.samsung.com/ie
AUSTRIA	0800-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com/at
Switzerland	0800-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com/ch

W razie jakichkolwiek wątpliwości lub uwag w sprawie produktów marki SAMSUNG prosimy o kontakt z infolinią lub centrum obsługi klienta.

Nr kodu: DG68-00142K